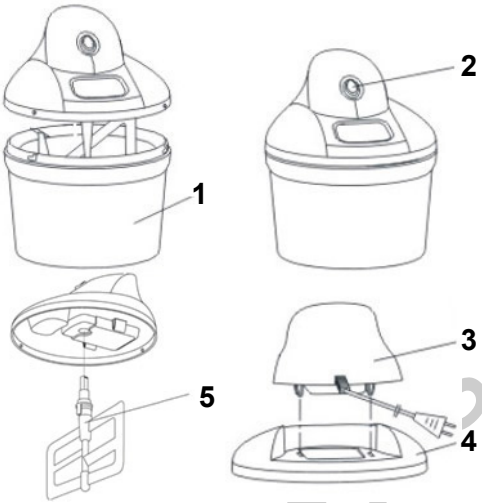
“Ice Cream Wonder “

D	Eiscreme-Bereiter
GB	Ice cream maker
F	Sorbetière électrique
PL	Maszynka do przygotowywania lodów
NL	Elektrische IJsmachine

Type IC 9963

Prototypes

Beschreibung



D Beschreibung	GB Description
1. Gefrierbehälter	**1.** Cooling container
2. Ein-/Ausschalter (I/O)	**2.** On/Off switch (I/O)
3. Motorblock	**3.** Motor unit
4. Deckel	**4.** Lid
5. Eisschaber	**5.** Paddle (ice scraper)
F Description	**NL Beschrijving**
1. Cuve de réfrigération	**1.** Koelreservoir
2. Interrupteur marche/arrêt (I/O)	**2.** Schakelaar aan/uit (on/off)
3. Bloc moteur	**3.** Motorblok
4. Couvercle	**4.** Deksel
5. Pale - mélangeur	**5.** Schraap-mes
PL Opis	
1. Pojemnik	
2. Włącznik (I/O)	
3. Moduł silnika	
4. Pokrywa	
5. Rączka mieszająca	

Elektrischer Eiscreme-Bereiter
IC 9963 "Ice Cream Wonder " D

Inhalt

Beschreibung....2
Wichtige Sicherheitshinweise....3
Lieferumfang....5
Vor dem ersten Gebrauch....6
Funktionsweise....6
Rezepte und Tipps zur Speiseeisherstellung....7
Reinigung und Aufbewahrung....9
Technische Daten....9
Entsorgung....9
Garantiehinweise....10

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Bereiten von Speiseeis im privaten Haushalt. Es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt. Benutzen Sie das Gerät wie in der Bedienungsanleitung angegeben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise.
Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, andernfalls besteht Gefahr von Überlastung und Kurzschluss.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- **Der Eiscreme-Bereiter darf nur mit Originalteilen des Herstellers benutzt werden.** Benutzung von Zubehörteilen die keine Originalteile sind, birgt das Risiko von Beschädigung und Verletzung.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann, um Unfälle wie Herunterfallen zu vermeiden. Verwenden Sie nur falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Teile des Gerätes (wie z. B. das Gehäuse) berühren kann.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.

Proomus

- **Achtung! Das Gerät nicht verwenden wenn:**
  - es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder dem Netzkabel hat.
  - es Funktionsstörungen aufweist, oder Behälter leckt oder sich Risse an ihm befinden.
- Überprüfen Sie deshalb den Boden des Gefrierbehälters vor jeder Verwendung auf Risse oder Beschädigungen. Mit Beschädigungen darf er keinesfalls benutzt werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).

  (*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

- **Achtung! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug.** Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch sehr kalte, scharfkantige und/oder bewegliche Geräteteile
  - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder und Personen, die nicht sachgemäß mit elektrischen Geräten umgehen können, keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!

- **Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln**:
- Achten sie darauf dass alle Gegenstände mit denen die Eiscreme in Berührung kommt gut gereinigt sind. Frieren Sie Eiscreme, die bereits angetaut war nicht nochmals ein.
- Eiscreme oder Sorbets die rohe Früchte oder andere rohe Zutaten enthalten müssen innerhalb einer Woche aufgebraucht sein. Eiscreme oder Sorbets die rohe oder nur teilweise gekochte Eier enthalten, dürfen Kleinkinder, Schwangere oder alte Menschen mit angegriffener Gesundheit nicht essen.
- Wenn die Gefrierflüssigkeit aus dem Gefriercontainer ausläuft, ist dieser beschädigt und darf nicht mehr verwendet werden. Die Flüssigkeit ist nicht genießbar. Sie darf nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

- **Vorsicht Gefahr von Stromschlag!** Die Kontakte des Gerätes, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr von Stromschlag auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
  - Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens.
  - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Proomus

- **Vorsicht Gefahr von Verletzung**! Zur Vermeidung von Verletzungsrisiken beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise im Folgenden:
- Stecken Sie niemals die Finger oder ein Arbeitsgerät in die Füllöffnung. Vermeiden Sie sich bewegende Teile zu berühren um Verletzungen vorzubeugen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile austauschen.
- Berühren Sie den Gefrierbehälter nie mit nassen Händen.
- Um Gefrier-Brandverletzungen zu vermeiden, sollten Sie Gefrierbehälter nur mit trockenen Händen, besser noch mit Handschuhen anfassen, vor allem dann, wenn Sie den Gefrierbehälter aus der Tiefkühltruhe holen.

- **Vorsicht! Gefahr von Beschädigung!**
- Benutzen Sie im Innern des Gefrierbehälters keine spitzen Gegenstände oder
- Arbeitsgeräte um Beschädigungen zu vermeiden. Gummispatel oder Holzlöffel können benutzt werden, wenn der Ein-/Aus-Schalter auf die Position „Off“ geschaltet ist.
- Benutzen Sie das Gerät stets auf einer sauberen, ebenen, harten und trockenen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen, zum Beispiel Heizplatten, und benutzen oder lassen Sie es nicht in der Nähe einer offenen Flamme.
- Erhitzen Sie den Gefrierbehälter nie. Stellen Sie ihn nie in einen herkömmlichen Ofen oder in einen Mikrowellenofen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als eine Stunde dauernd in Betrieb. Schalten Sie es danach für 30 Minuten aus.
- Erwärmen Sie den Gefrierbehälter nicht auf eine Temperatur über 40°C. Stellen Sie ihn nicht in einen Geschirrspüler und füllen Sie ihn nicht mit warmer Flüssigkeit.
- Ziehen Sie den Stecker heraus, bevor Sie das Gerät reinigen und wenn Sie es nicht benutzen.

- **Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose**,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn eine Funktionsstörung vorliegt,
  - bevor Sie den Deckel öffnen,
  - wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder bevor Sie es reinigen
- Um den Netzstecker zu ziehen, fassen Sie bitte immer am Netzstecker und nie am Netzkabel an, um Schäden zu vermeiden.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes dürfen Sie diese keinesfalls benutzen, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.

Lieferumfang

- Motorblock
- Gefrierbehälter
- Deckel
- Eisschaber
- Bedienungsanleitung

Produktplus

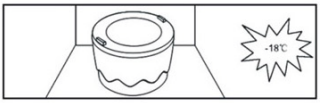
Vor dem ersten Gebrauch

- Kontrollieren Sie das Gerät auf Vollständigkeit. Entfernen Sie alle Verpackungsteile. **Achtung! Tauchen Sie den Motorblock niemals ins Wasser.**
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile, wie im Abschnitt REINIGUNG beschrieben, um Produktionsrückstände zu entfernen. Stellen Sie sicher das der Schalter auf AUS (O) steht. Reinigen Sie den Gefrierbehälter, den Deckel, den Eisschaber und seine Achse mit einem Schwamm oder einem Tuch mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel. Spülen Sie die o.g. Teile ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Motorblocks mit Hilfe eines feuchten Tuchs.
- Stellen Sie weder dieses Gerät noch eines seiner Zubehörteile in den Geschirrspüler.

Funktionsweise

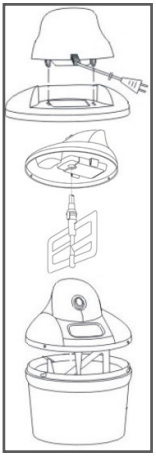
Vorsicht Verletzungsgefahr! Greifen Sie nie mit den Händen oder Fingern in das offene Gerät und halten Sie keine Gegenstände hinein. Achtung! Nehmen Sie den tiefgefrorenen Behälter nur mit trockenen Händen oder Handschuhen vor dem Gebrauch aus dem Gefrierfach. Überfüllen Sie das Gerät nicht, damit nichts überläuft!

Gefrieren des Gefrierbehälters (s. Abb.):



Der wichtigste Schritt bei der Zubereitung von Eis ist es, sicherzustellen, dass der Gefrierbehälter richtig gefroren ist. Die Flüssigkeit zwischen den Wänden des Gefrierbehälters muss vollständig gefroren sein, BEVOR den Eiscreme-Bereiter benutzt werden und Ihre Zutatenmischung in den Behälter gelangt.

- Stellen Sie den Gefrierbehälter in Ihren Gefrierschrank. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur des Gefrierschranks ungefähr -18°C beträgt.
- Die Flüssigkeit gefriert am besten, wenn Sie den Gefrierbehälter ganz unten in Ihren Gefrierschrank stellen, wo die Temperatur am niedrigsten ist.
- Die für das richtige Gefrieren des Gefrierbehälters erforderliche Zeit (mind. 8 Stunden), hängt von der Temperatur sowie davon ab, wie voll Ihr Gefrierschrank bereits ist.
- **Den Gerfrierbehälter nur mit trockenen Händen oder Handschuhen kurz vor dem Gebrauch aus dem Gefrierfach nehmen.** Schütteln Sie den Gefrierbehälter, um zu überprüfen, ob dieser komplett durchgekühlt ist. Die Flüssigkeit im Inneren darf kein Geräusch mehr erzeugen.
- Tipp: Lassen Sie den Gefrierbehälter ständig im Gefrierschrank, so können Sie Ihr Lieblingseis zu jedem Zeitpunkt zubereiten.



Zusammensetzen des Geräts (s. Abbildungen):

- Befestigen Sie den Motorblock am Deckel. Er muss fest darauf einrasten.
- Befestigen Sie den Eisschaber an Motorblock und Deckel. Setzen Sie dazu die Achse des Eisschabers passend ein.
- Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Gefrierschrank heraus und vergewissern Sie sich, dass er vollständig gefroren ist.
- Setzen Sie die Motorblock-Deckel-Eisschaber-Einheit passend auf den Gefrierbehälter.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile gut sitzen und der Deckel fest

Produktmuster

verschlossen ist.

Eiscreme bereiten:

Drücken Sie auf den Ein-/ Aus-Schalter, um den Eiscreme-Bereiter einzuschalten. Bitte beachten Sie, dass Sie das Gerät zuerst einschalten und dann die Zutaten einfüllen. Dies soll verhindern dass die Zutaten an den Wänden des Gefrierbehälters festfrieren. Gießen Sie nun Ihre Zutaten durch das Loch im transparenten Deckel in den Gefrierbehälter. **Füllen Sie den Gefrierbehälter nur zur Hälfte**, damit nichts überläuft, da die Eismasse während der Zubereitung an Volumen zunehmen kann. Lassen Sie das Gerät ungefähr 20 bis 40 Minuten in Betrieb.

HINWEIS: Die maximale Betriebsdauer beträgt eine Stunde. Wegen Überhitzungsgefahr darf das Gerät nicht länger als 1 Stunde dauerhaft betrieben werden. Schalten Sie das Gerät nach maximal 1 Stunde Betriebsdauer aus und lassen es mindestens 1/2 Stunde abkühlen um Überhitzung des Motors zu vermeiden.

Anmerkung: „Hausgemachte" Eiscreme ist häufig weicher als industriell hergestellte Eiscreme. Ist Ihre Eiscreme zu flüssig, schütten Sie sie mit Hilfe eines Gummispatels oder eines Holzlöffels in einen anderen Behälter. Stellen Sie diesen Behälter in den Gefrier-schrank, damit die Eiscreme härter wird.

Rezepte und Tipps zur Speiseeisherstellung

Vanilleeis

Zutaten: 3 Eigelb – 50 bis 60 g Zucker – 200 ml Milch – 100 ml dicke Sahne – einige Tropfen Vanillearoma

Milch zum kochen bringen. In einer Schüssel Eigelb und Zucker verschlagen, bis die Mischung weiß wird. Anschließend langsam die Milch eingießen und gut verrühren. Die Zubereitung in einen Topf gießen und unter Rühren erwärmen, bis die Mischung eine Haut auf dem Rücken eines Holzlöffels bildet. Achtung, nicht kochen lassen. Sahne und Vanillearoma untermischen. Abkühlen lassen, Mischung kalt in den Gefrierbehälter gießen (der Eisschaber soll sich dabei drehen). Gefrierbehälter nicht mehr als zur Hälfte füllen.

Erdbeer-/Himbeereis

Zutaten: 200 g Erdbeeren – 60 g Puderzucker – 250 ml Natur-Joghurt

Erdbeeren mixen und durch ein Sieb drücken, um Kerne zurückzubehalten. Puderzucker und Joghurt hinzufügen, verrühren. Mischung in den Gefrierbehälter gießen (der Eisschaber soll sich dabei drehen). Gefrierbehälter nicht mehr als zur Hälfte füllen.

Tipp: Sie können die Erdbeeren durch Himbeeren ersetzen.

Lactosefreies Eis

Personen mit Laktose-Intoleranz haben mit der eigenen Eismaschine vielfältige Möglichkeiten Eis ohne unverträgliche Zutaten selbst herszustelllen.

Zutaten: 250 g Himbeeren – 200 g Zucker – 1 Dose Kokosmilch

Himbeeren durch ein Sieb drücken, um Kerne zurückzuhalten. Zucker und Kokosmilch zu den passierten Himbeeren hinzufügen, mixen. Mischung in den Gefrierbehälter gießen (der Eisschaber soll sich dabei drehen). Gefrierbehälter nicht mehr als zur Hälfte füllen.

Tipp: Sie können die Himbeeren durch Erdbeeren, Heidelbeeren, ähnliche Früchte ersetzen. Anstatt Kokosmilch kann auch laktosefreier Joghurt, Reismilch, oder ähnliche laktosefreie Produkte verwendet werden.

Kalorienarmes Eis

Mit einigen einfachen Tricks kann ein kalorienarmes Eis das nicht nur schmeckt, sondern gleichzeitig der Figur nichts anhaben kann, schnell zubereitet werden. Dabei sollten Sie Magerquark, Naturjoghurt oder Buttermilch, weniger Zucker, stattdessen viel Obst

verwenden. Süßen ist auch mit Honig oder Süsstoff möglich.

Mit einer Eismaschine lassen sich auch wunderbar leichte Sorbets zaubern. Beim Sorbet wird ganz auf Sahne oder Milch verzichtet. Stattdessen werden Fruchtsaft oder-püree, Wein oder auch Champagner verwendet.

Klassisches Zitronensorbet:
250 g Zucker – 250 ml Wasser – 250 ml Zitronensaft, 1 Eiweiß.
Wasser mit Zucker aufkochen und wieder abkühlen lassen. Den Zitronensaft dazugeben und über Nacht kühl stellen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, in die kalte Zucker-Saftmischung geben, vorsichtig unterheben. Das Ganze in den vorgekühlten Gefrierbehälter geben (der Eisschaber soll sich dabei drehen). Gefrierbehälter nicht mehr als zur Hälfte füllen.

Zitronen-Orangensorbet
Zutaten: 100 ml Zitronensaft – Saft einer Orange – 210 g Zucker – 210 ml Wasser – 1 Eiweiß
Zitronen- und Orangensaft, Wasser und Zucker in einem Topf erwärmen. Bis zum Kochen gut umrühren und 2-3 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und in die Mischung im Topf einrühren und weiter verfahren wie unter "Klassisches Zitronensorbet".

So gelingt Ihr Eis - Tipps zur Speiseeisherstellung:

- Auch die Zutaten für Ihr Speiseeis sollten gut vorgekühlt sein, damit das Eis die richtige Konsistenz erreicht. Bei der Eiszubereitung ist eine penible Hygiene notwendig. Vor jedem Gebrauch des Gerätes alle abnehmbaren Teile und alle Teile, die in unmittelbaren Kontakt mit dem Eis kommen (wie Gefrierbehälter, Eisschaber und Deckel) abspülen.
- Füllen Sie den Gefrierbehälter immer nur bis zur Hälfte, die Mischung erhöht während der Zubereitung ihr Volumen.
- Bei einigen Rezepten müssen die Zutaten vor der Eiszubereitung gekocht werden. Bereiten Sie die Mischung frühzeitig vor, damit sie vollständig abkühlt (Kühlschranktemperatur) und ihr Volumen während der Eiszubereitung entfaltet.
- Bessere Ergebnisse bei der Zubereitung von kalten Mischungen erhalten Sie, wenn z. B. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine geschlagen werden. Dadurch wird die Mischung gleichmäßig schaumig und es erhöht sich das Volumen.
- Umso höher der Fettanteil der Sahne, desto gehaltvoller und cremiger ist das Eis. Sahne der Vollfettstufe hat einen Fettgehalt von mindestens 36%, Schlagsahne 30%, Kaffeesahne oder entrahmte Sahne 18%. Wichtig ist dabei, stets die gleiche Flüssigkeitsmenge beizubehalten.
- Bei der Verwendung von Schlagsahne immer gekühlte Schlagsahne verwenden. Wird im Rezept "geschlagene Sahne" erwähnt, schlagen Sie die Sahne nur so lange, bis sie eine joghurtähnliche Konsistenz hat - dann vermischt sie sich leichter mit den Zutaten.
- Für Eisgenuss ohne Reue verwenden Sie mehr Milch oder Joghurt als Sahne, was jedoch einen Unterschied in der Konsistenz (weniger cremig) ausmacht.
- Wenn das Eis aus der Maschine zu weich ist, stellen Sie es kurz ins Gefrierfach. Dort wird es nach ca. 20 Minuten fest. Dabei nicht zu lange warten, da es sonst steinhart wird und nicht mehr cremig ist.
- Wird die Mischung für das Eis nicht sofort verarbeitet, sollte diese vor dem Füllen des Gefrierbehälters noch einmal gut durchgemischt werden.
- Wenn Sie Ihre Eismischung während der Zubereitung nachsüßen möchten, dürfen Sie den Zucker nicht direkt in den Gefrierbehälter geben, weil er sich dort nicht auflöst. Lösen Sie den Zucker zuvor in etwas Wasser oder Magermilch auf und geben Sie dann das Gemisch, am besten gekühlt, in den Gefrierbehälter.

Probemix

- Feinzucker löst sich leichter auf als grober oder brauner Zucker. Wird nicht genügend Zucker beigefügt, wirkt sich dies nachteilig auf die Konsistenz der Eiscreme aus. Wird zu viel Zucker beigefügt, dauert es länger, bis die Eiscreme eine feste Konsistenz erreicht.
- Direkt nach der Eiszubereitung schmeckt das Eis am besten: Sahneeis ist schön locker und cremig; Sorbet homogen, leicht schaumig und aromatisch und Fruchteis schmeckt fruchtig-frisch. Natürlich kann Eis auch eingefroren werden. Nach ca. 1-2 Wochen verändern sich jedoch Geschmack und Qualität.
- Wennn Sie Eis aus dem Behälter nehmen, sollten Sie die Reste gleich wieder zurück ins Gefrierfach geben. Sie halten sich einige Tage darin. Bereits geschmolzene Eiscreme sollten Sie jedoch nicht wieder einfrieren. Vor allem, wenn sie rohe Eier enthält. Es besteht Salmonellengefahr. Bakterien könnern im gefrorenen Eis überleben. Taut es auf, vermehren sie sich schnell.
- Nehmen Sie tiefgekühlte Eiscreme 20 bis 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlfach in den Kühlschrank. Dann schmeckt sie besser und ist leichter zu portionieren.
- Alkohol verlangsamt den Kühlprozess, was bei der Eiszubereitung mit alkoholhaltigen Getränken zu beachten ist. Alkohol daher erst kurz vor der Fertigstellung zugeben.
- Sollten Sie Obst aus dem Glas oder der Dose verwenden, müssen Sie dieses vor dem Pürieren gut abtropfen lassen. Möchten Sie ganze Fruchtstücke hinzufügen, bestreuen Sie diese mit etwas Zucker, damit sich während des Gefriervorgangs keine Eiskristalle in den Fruchtstückchen bilden.

Reinigung und Aufbewahrung

VORSICHT! Gerät niemals in Wasser tauchen und darauf achten, dass kein Wasser in oder über das Gerät läuft. Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung oder Bewegung aus und ziehen Sie den Netzstecker. VORSICHT: Elektrogeräte müssen vor einem erneutem Gebrauch immer völlig trocken sein.

- TAUCHEN SIE GERÄT, KABEL UND STECKER NIE IN WASSER! Geben Sie keines der Teile in die Spülmaschine!
- Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Lappen.
- Verwenden Sie keine spitzen, oder scharfen Geräte zur Reinigung. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuer-schwämme zur Reinigung der Oberflächen.
- Gefrierbehälter; Deckel und Eisschaber gut abspülen und trocknen. Gerät zur Aufbewahrung zusammensetzen.
- Wenn es nicht benützt wird, verstauen Sie das Gerät an einem trockenen Platz (wir empfehlen das Gerät in der Originalverpackung aufzubewahren), an dem es vor Staub, Schlag, Hitze und Nässe geschützt ist.

Technische Daten

220-240V~ 50Hz 12W; Schutzklasse II; Maximale Betriebsdauer: 1 Stunde
Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE Richtlinien.

Entsorgung

Umgang mit elektrischen und elektronischen Geräten am Ende ihres Lebenszyklus (gültig

in den Ländern der Europäischen Union und in anderen europäischen Ländern, die über ein selektives Sammelsystem verfügen): Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21
Service Fax: (089) 3000 88 –11

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist.

Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert oder unfrei als Päckchen.
Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.
Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z. B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z. B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder

Proform

- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig

Technische Änderungen vorbehalten Version 12/2012

Prodomus

Electric Ice Cream Maker
IC 9963 "Ice Cream Wonder " GB

Content

Description 2
Safety cautions 12
Scope of delivery 14
Before first use 14
How to use 14
Recipes 15
Cleaning instruction 16
Technical data 16
Disposal 16
Warranty claims 17

Safety cautions

Produmus

To avoid damage or danger by improper use, these users' instructions should be followed and carefully kept. If you give the appliance to another person, also supply them with the instruction for use.

Intended use: This appliance is suited for making ice cream. Only use the appliance for domestic purpose - the appliance is not suited for commercial use. Do not use this water kettle for other purpose as for cooking water. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in these instructions.

- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance.
- Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (220-240V ~AC) only.
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it.
- Ensure that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects. and do not let the cord hang over edge of table or counter or sharp edged surfaces.
- The appliance is forbidden to be operated by separate timer or separate remote device.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.

- **Do not operate any appliance if:**
  - power cord is damaged
  - in case of malfunction or if it shows any breaks, has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*)competent qualified electrician to check and repair it.
- Always check the container base before use, if it shows any crack or damage, please do not use the appliance any more. Never impact the container base.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) to avoid any danger caused by electric current.

(*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs to avoid all danger and risk of injury

- **Caution! An electric appliance is no toy! Never leave the appliance unsupervised when in use.** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
  - Danger caused by very cold parts, rotating or sharp-edged parts of the appliance
  - Danger caused by electric current
- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who cannot handle electric appliances properly. The appliance must be installed out of the reach of children. Ensure that that nobody can pull on it or stumble over the cord.
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous -danger of suffocation!

- **Caution! Danger of electric shock! Appliance, cord and plug** should never get into contact with water or any other liquids to avoid the risk of electric shock:
  - never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for any reason whatsoever
  - the cord should never get wet or get in contact with humid things.
  - never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
  - never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
  - never place the appliance on wet ground
  - never use the appliance outdoors
- **Unplug the appliance**
  - when the appliance is not in use
  - before changing or removing accessories or cleaning the appliance
- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. This can avoid accidents of falling down and risk of burning by hot water.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be used any more. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or qualified technician in order to avoid hazard.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.

- **Notes for handling frozen food**: Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic but uneatable. Food shall not come into contact with the liquid.
- NOTE: The maximum operation time is one hour.
- Do not use sharp objects or utensils inside the cooling containers to avoid damage.

Pordomus

A rubber spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in the Off ("O") position.

- Don't use sharp utensils to the container base.
- Never heat the ice cream containers, or put on top of stove and never inside the microwave or any kind of oven.
- Never touch any rotating or moving parts while in the appliance is in operation.
- Do not put any of the removable parts into refrigerators and freezers the parts are not suited for this purpose, except the cooling container.
- Always switch off and unplug before changing accessories and before cleaning.

Scope of delivery

- Main unit
- Transparent lid
- Paddle (Scraper)
- Cooling container
- Instruction manual

Before first use

Caution! Always follow the safety cautions of this instruction carefully to avoid any risks of injury and damage!

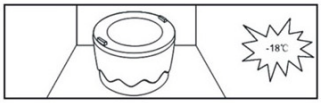
- Check the appliance for completeness. Remove all packaging components.
- Clean the removable parts to remove production residues (see cleaning instructions). Before cleaning make sure that the switch is in position OFF (O) and the plug is not connected to the mains socket.
- Clean the cooling container, lid and paddle with warm soapy water.
- Be sure to rinse and dry all parts thoroughly.
- Never immerse the motor unit into water. Just wipe with a moist cloth.

Proidmus

How to use

Caution! Risk of injury and damage! Never grasp with hands or fingers into the open unit and never hold utensils inside when it is in operation! Never overfill the unit to avoid overflow and danger of electric shock!

Freezing the cooling containers :

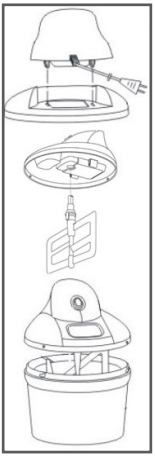


The most important step in making ice-cream is to make sure that the cooling containers are properly frozen. The cooling container provides an insulated bowl and guarantees thorough cooling.

- As there is liquid in between the container walls, shake the container to check ideal freezing condition, you should not hear any liquid moving inside walls.
- Check if the freezer temperature is about 18°C.
- For best results, the cooling container should be placed upright in the back of your freezer, where the temperature is lowest.

- The time which is necessary to properly freeze the cooling container (at least 8 hours), will depend upon how cold the freezer temperature is. Leave the cooling container in the freezer overnight to ensure best result.
- Keeping the cooling container permanently frozen (therefore keep it in the freezer) allows you to make your favourite ice-cream whenever you want.

Assembling the appliance:



- Fix the motor unit onto the lid. It will click into place.
- Insert the paddle onto the drive shaft. Put the short end of the drive shaft into the slot provided. Hold the motor unit with the lid fixed and insert the drive shaft into the hole.
- Put the transparent lid with motor unit and paddle fixed fittingly onto the cooling container.
- Take the cooling container out of the freezer. Take pot cloth to prevent hands from freezing.
- Place the motor unit with lid and paddle fittingly on top of the cooling container.
- Make sure that the lid is securely locked.
- Turn the ON/OFF switch to the position "I". Note: THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE BOWL.
- Immediately pour the ice cream mixture through the filler hole into the cooling container.
- Leave the machine ON for approximately 20-40 minutes.
- NOTE: Maximum operation time is 1 hour. After 1 hour switch off and let the motor cool down for minimum 1/2 an hour to avoid overheating.
- Keep in mind that fresh home-make ice-cream will not be same consistency than that of hard, store-bough ice-cream. Rather, the consistency will be frozen, yet kind of soft.
  To get hard frozen ice-cream, use a rubber spatula or wooden spoon to fill the ice cream from the cooling container into a sealed container. Place container back, into the freezer for several hours, or until ice-cream becomes hard. You may leave the ice-cream in the cooling container, to harden in the freezer for a short period of time (no more than 30 minutes). Then it will be perfect to serve.

Arçelik

Recipes

Custard based vanilla ice cream

Ingredients : 3 egg yolks – 50 to 60 gr caster sugar – 200 ml semi skimmed milk – 100 ml double cream– few drops vanilla essence.
Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together. Fill the milk into a pot and slowly bring to boiling point while stirring it, then pour gently and slowly onto the egg mixture beating together. Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film at the back of the spoon. Do not let it boil or the egg yolk will clot and mixture will separate. Remove from heat and leave until cold. Stir in the cream and vanilla essence. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Raspberry yoghurt ice

Ingredients: 200 gr fresh raspberries – 60 gr caster sugar – 250 ml natural yoghurt.
Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pips by sieving.
Add sugar and natural yoghurt and mix together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Lemon sorbet

Ingredients: 150 ml lemon juice – juice ½ medium orange – 210 gr granulated sugar – 210 ml water – 1 egg white.
Make heat the juices, water and sugar in a pan. Stir up well until boiling and made eat slowly during 2-3 minutes. Let cool. Beat the white egg snow and incorporate it in the pan. Pour the mixture in the cooled bowl (while making turn the blade).

Cleaning instruction

Always before cleaning, removing any parts or moving the appliance, switch OFF (O) and unplug. NEVER IMMERSE THE APPLIANCE, CORD OR PLUG INTO WATER OR PUT INTO THE DISHWASHER!

- After each use, clean the cooling container with a sponge or soft cloth with warm water and mild detergent. Rinse completely. Wipe thoroughly dry.
- Never wash the cooling container or any other parts in the dishwasher.
- Never wipe the plastic parts with sharp cleaning solvents.
- If necessary wipe off the surface of the appliance with a slightly damp cloth.
- Do not use abrasive or sharp detergents or metallic objects to clean the plastic housing!
- The removable accessory parts can be cleaned in the sink in warm water.
- **CAUTION: electrical appliances must always be completely dry before use.**
- Let the appliance dry completely before using again or before storing it.
- If the appliance is not in use store it in a dry, safe place to protect it from dust, bump, heat, and humidity. For better protection we recommend you to keep in the gift box.

PRIMUS

Technical data

220-240V~ 50Hz 12W; Protection class II; Maximum operation time: 1 hour
This appliance is tested according to GS regulations and corresponds to CE directives.

Disposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (on the right) on the packing is indicating it.
Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronical Equipment Directive)

Warranty claims

For this appliance, we confirm a guarantee of 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you can send the appliance with information about the malfunction and the original purchase receipt, which is obligatory for a repair free of charge to your dealer.

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults by our choice by means of repair or exchange. These obligations don't extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing.
We apologise for any inconvenience that all claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts, as e.g. driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in the case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in the case of damages in transport, misuse, as well as
- in the case of lack of care, cleaning and maintenance and in the case of non observance of operation or mounting instructions
- in the case of chemical and/or electrochemical effects
- in the case of operation with wrong type of current respectively voltage and in the case of connection to unsuitable power sources
- in the case of abnormal environmental conditions and in the case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are no original parts or
- if contact with unsuitable agents have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 12/2012

Proclean US

Sorbetière électrique IC 9963 "Ice Cream Wonder " F

Sommaire

Description.....**2**
Consignes de sécurité importantes **18**
Contenu de la livraison.....**21**
Avant la première utilisation **21**
Fonctionnement **21**
Recettes et suggestions **22**
Caractéristiques techniques **25**
Nettoyage et entretien.....**25**
Recyclage.....**25**
Conditions de garantie **25**

Consignes de sécurité importantes

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil. En cas de cession de l'appareil à autrui, donner également le mode d'emploi.
Utilisation conforme: Cet appareil est conçu pour la préparation chez soi de crèmes glacées et sorbets. Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique non commercial. Utiliser l'appareil selon les fonctions indiquées et observer toutes les consignes de sécurité. L'appareil doit être utilisé uniquement selon les indications du mode d'emploi. Nous n'assumons pas la responsabilité de dommages ou accidents survenus alors que les consignes du mode d'emploi n'ont pas été respectées.

- Brancher uniquement l'appareil sur une prise de courant aux normes.
  La tension du secteur électrique doit correspondre aux données techniques indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie externe ou un système à télécommande séparée. L'appareil n'est pas conçu pour cela, sinon risque d'incendie. .
- **La sorbetière doit uniquement être utilisée avec les pièces d'origine du fabricant.** L'utilisation d'autres pièces que les accessoires d'origine risquerait d'endommager l'appareil ou de blesser l'utilisateur.
- Place le cordon de telle manière que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher dessus. Pour ne pas endommager le cordon ne pas le faire toucher des bords coupants ou des surfaces chaudes. Le cordon ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau ou de l'humidité.
- Veiller à ce que le cordon ne touche pas les parties chaudes de l'appareil (comme par exemple l'habitacle).
- La bouilloire doit seulement être utilisée avec le dispositif d'arrêt prévu à cet effet.
- En cas de besoin, utiliser une rallonge électrique, mais vérifier d'abord que celle-ci correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil.

Manuals

- Pour assurer une protection complémentaire sur le circuit électrique, il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DDR) de courant différentiel n'excédant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.

- **Ne pas utiliser l'appareil si**:
  - il est tombé par terre et / ou présente des signes de dommage visibles sur l'habitacle ou le cordon d'alimentation.
  - il comporte des défauts de fonctionnement.
- Par conséquent avant chaque utilisation toujours vérifier qu'il n'y ait pas de dommages ou de fissures dans le fond de la cuve de réfrigération.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit exclusivement être remplacé par un service qualifié compétent (*), afin d'éviter tout risque éventuel. Faire effectuer toutes les réparations par un service qualifié compétent (*).

  (*)Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparations. Dans tous les cas adressez-vous à ce service.

- **Un appareil électrique n'est pas un jouet.** Les enfants ou les personnes manquant de connaissance suffisante quant aux précautions de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques ou bien handicapées au point de vue moteur et mental ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance ou accompagnement d'une personne responsable de leur sécurité. Toujours surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Expliquer aux enfants les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques:
  - Danger dû aux parties très froides, pointues ou mobiles de l'appareil
  - Danger dû au courant électrique.
- Afin de protéger les enfants et les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser des appareils électriques, ne laisser jamais l'appareil sans surveillance.
- Choisir un endroit où les enfants et les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser correctement des appareils électriques ne puissent pas avoir accès.
- Utiliser et ranger l'appareil hors de portée des enfants qui ne doivent pas non plus pouvoir avoir accès au cordon d'alimentation. Ils risqueraient de tirer dessus.
- **Pour des raisons de sécurité, conserver tous les emballages (sachet plastique, carton, styropore, etc....) hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec les sachets en plastique, car risque d'étouffement !**

- **Recommandations d'utilisation avec des aliments:** Veiller à ce que tous les éléments qui entrent en contact avec la crème glacée soient bien nettoyés. Ne jamais faire recongeler une glace déjà décongelée.
- Les crèmes glacées et sorbets contenant des fruits crus ou d'autres ingrédients crus doient être consommés dans un délai d'une semaine. Les crèmes glacées ou sorbets contenant des oeuts crus ou cuits en partie sont contrindiqués pour les jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées en mauvaise santé.
- Si le liquide de congélation sort de la cuve réfrigérante, celle-ci est endommagée et ne doit plus êtr utilisée. Le liquide de congélation n'est pas consommable. Il ne doit pas entrer en contact avec les aliments.

Proforms

- **En raison du risque d'électrocution, l'appareil, le cordon et la fiche d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides.**
  - Ne jamais plonger l'appareil, ni le cordon dans l'eau ou autres liquides, quelque en soit le motif, ni pour le nettoyage, ni pour une autre raison.
  - Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un lavabo ou d'un évier.
  - Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
  - Ne pas poser l'appareil sur une surface humide.
  - Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.

- **Prudence: Risque d'accident**! Afin d'éviter tout risque de blessures, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes **:**
- Ne jamais introduire le doigt ni aucun instrument de travail dans l'ouverture de remplissage. Eviter de toucher les parties mobiles pour éviter les blessures.
- Eteindre d'abord l'appareil avant de changer d'accessoires.
- Ne jamais toucher la cuve réfrigérante avec les mains mouillées.
- Afin d'éviter des blessures par brûlures, ne pas toucher la cuve réfrigérante à mains nues, mais la saisir avec des gants, surtout quand vous la sortez du congélateur.
- **Prudence : risque d'endommagement !**
- Ne pas utiliser d'objets pointus à l'intérieur de la cuve réfrigérante, ni d'instruments de travail afin d'éviter tout dommage. Il est possible d'utiliser des spatules en bois ou caoutchoutées lorsque l'interrupteur marche/arrêt de l'appareil est placé sur la position „Off".
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface propre, plane, suffisamment solide et sèche. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes, comme les plaques de cuisson et ne jamais le placer près d'une flamme ouverte.
- Ne jamais chauffer la cuve réfrigérante. Ne jamais la placer dans un four traditionnel, ni dans un four à micro-onde.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu plus d'une heure d'affilée. Il faut le laisser ensuite éteint pendant 30 minutes.
- Ne jamais chauffer la cuve à une température au-delà de 40°C. Ne pas mettre la cuve réfrigérante au lave-vaisselle et ne jamais la remplir de liquide chaud.
- Débrancher toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil ou en fin d'utilisation.

- **Toujours débrancher l'appareil :**
  - après chaque utilisation,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Pour retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant, toujours tenir directement la fiche au lieu de tirer sur le cordon.
- Ne jamais porter l'appareil par le cordon électrique. Ne pas couder le cordon, ni l'enrouler autour de l'appareil. Vérifier régulièrement que le cordon électrique n'est pas endommagé.
- En cas d'endommagement du cordon ou de l'appareil, ne pas utiliser l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement ou de dommage de l'appareil, débrancher immédiatement la prise avant de nettoyer l'appareil. Faire vérifier et réparer l'appareil uniquement par un service qualifié compétent (*) pour éviter tout risque éventuel. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves conséquences.

Prodomus

- Le changement du câble représente un danger et doit être effectué uniquement par un professionnel du service qualifié compétent (*). S'adresser à un professionnel pour toute réparation.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique non commercial.

(*)Service qualifié compétent: service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

Contenu de la livraison

- Bloc moteur
- Cuve de réfrigération
- Couvercle
- Pale - mélangeur
- Notice d'utilisation

Avant la première utilisation

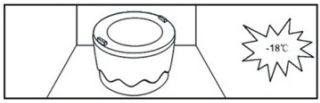
- Vérifier que l'appareil est bien complet. Oter tous les emballages. **Attention! Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau.**
- Nettoyer les parties démontables comme décrit à la rubrique NETTOYAGE, afin d'éliminer tous les résidus provenant de la production. Vérifier d'abord que l'interrupteur marche/arrêt est bien positionné sur ETEINT (0). Nettoyer la cuve réfrigérante, le couvercle, la pale – mélangeur et son axe avec une éponge ou un tissu imbibé d'eau chaude, puis rincer ces pièces et les essuyer soigneusement pour qu'elles soient complètement sèches.
- Nettoyer l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un tissu humide.
- Ne pas jamais mettre l'appareil ni l'un de ses accessoires au lave-vaisselle.

Proclamus

Fonctionnement

Prudence: Risque d'accident! Ne jamais mettre les mains, ni les doigts dans l'appareil ouvert et ne pas y introduire de petits objets. Attention ! Retirez la cuve réfrigérante glacée du congélateur seulement si vos mains sont sèches ou plutôt avec des gants. Ne pas trop remplir l'appareil afin qu'il ne déborde pas!

Réfrigération de la cuve (voir figure):

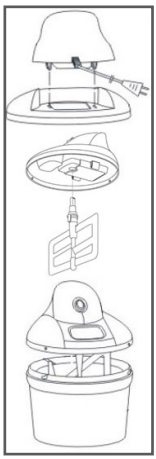


Pour la préparation de crèmes glacées il est primordial de s'assurer que la cuve réfrigérante est suffisamment froide. Le liquide se trouvant entre les parois de la cuve réfrigérante doit être complètement congelé AVANT d'utiliser l'appareil et d'introduire le mélange des ingrédients dans la cuve.

- Placer la cuve réfrigérante dans votre congélateur. Vérifier d'abord que la température du congélateur est d'environ -18°C.

- Le liquide se congèle plus facilement si la cuve réfrigérante est placée tout en bas du congélateur, là où la température est la plus basse.
- Le temps prévu pour la congélation de la cuve réfrigérante (minimum 8 heures) dépend de la température et également du fait que votre congélateur est plus ou moins plein.
- **Retirez la cuve réfrigérante glacée du congélateur seulement si vos mains sont sèches ou plutôt avec des gants.** Secouer la cuve pour contrôler si elle est entièrement gelée: Le liquide à l'intérieur ne doit plus faire de bruit du tout.
- Suggestion: Laissez constamment la cuve réfrigérante au congélateur, ainsi vous pourrez préparer votre glace préférée à tout moment.

Montage de l'appareil (voir figures):



- Fixer le bloc moteur au couvercle. Il doit s'enclencher fermement.
- Fixer la pale – mélangeur au bloc moteur et au couvercle. Bien positionner l'axe de la pale.
- Retirer la cuve refrigérante du congélateur et s'assurer qu'elle est complètement congelée.
- Placer correctement l'unité du bloc moteur muni du couvercle et de la pale sur la cuve réfrigérante.
- Vérifier que tous les élements ont ont été correctement montés et que le couvercle est bien verrouillé.

Préparation de la crème glacée:

Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour mettre la sorbetière en marche. Il faut d'abord allumer l'appareil avant de le remplir avec les ingrédients. Cela évite que les ingrédients ne collent aux parois de la cuve réfrigérante. Verser alors les ingrédients à travers l'orifice de remplissage situé sur le couvercle transparent fixé sur la cuve de remplissage. **Ne remplir la cuve réfrigérante que jusqu'à la moitié**, afin que rien ne déborde, car la masse de crème glacée pourrait augmenter de volume pendant la phase de préparation. Faire fonctionner l'appareil pendant une durée d'environ 20 à 40 minutes.

RECOMMANDATION: La durée maximum d'utilisation est d'une heure. Afin d'éviter tout risque de surchauffe, l'appareil doit êtr utilisé en continu au maximum pendant une heure. Au bout d'une heure d'utilisation de l'appareil en continu, éteindre l'appareil et le faire refroidir au moins pendant une ½ heure afin d'éviter la surchauffe du moteur.

Remarque : La glace « maison » est souvent plus molle que la glace industrielle. Si votre glace est trop liquide, transvasez-la dans un autre récipient à l'aide d'une spatule en bois ou caoutchchoutée. Placer ce récipient au congélateur afin que la glace durcisse.

Recettes et suggestions

Glace à la vanille

Ingrédients: 3 jaunes d'oeuf – 50 à 60 g de sucre – 200 ml de lait – 100 ml de crème fraîche épaisse – quelques gouttes d'arôme ou gousses de vanille

Faire bouillir le lait. Dans un bol battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser ensuite le lait soigneusement dans le bol et bien mélanger.

Reverser la préparation dans la casserole et faire chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuiller en bois. Attention il ne faut pas que cela boût. Incorporer la crème fraîche et l'arôme vanille. Laisser refroidir, verser ensuite le mélange

Privatus

refroidi dans la cuve réfrigérante (la pale doit alors tourner). Remplir la cuve réfrigérante au maximum jusqu'à la moitié.

Glace à la fraise / framboise

Ingrédients: 200 g de fraises – 60 g de sucre en poudre – 250 ml de yaourt nature
Mixer les fraises et les passer au tamis afin de retenir les petits grains. Ajouter le sucre et le yaourt, bien mélanger. Verser ce mélange dans la cuve réfrigérante (la pale doit alors tourner). Remplir la cuve réfrigérante au maximum jusqu'à la moitié.
Suggestion: Vous pouvez remplacer les fraises par des framboises..

Glace sans lactose

Avec l'acquisition d'une sorbetière les personnes souffrant d'intolérance au lactose ont des possibilités très variées de préparer leurs propres glaces selon des recettes excluant les ingrédients qu'elles ne peuvent pas supporter .
Ingrédients: 250 g de framboises – 200 g de sucre – 1 boîte de lait de coco
Passer les framboises au tamis pour retenir les petits grains. Ajouter le sucre et le lait de coco aux framboises dont les grains ont été retirés, puis mixer. Verser le mélange dans la cuve réfrigérante (la pale doit alors tourner). Remplir la cuve réfrigérante au maximum à moitié.
Suggestion: Les framboises peuvent être remlacées par des fraises, du cassis ou tout autre fruit convenant au consommateur.
Au lieu du lait de coco il est possible d'utiliser un yaourt sans lactose, du lait de riz ou d'autres produits sans lactose.

Glace peu calorique

En suivant quelques trucs simples il est possible de vous régaler avec une glace peu calorique, ménageant votre silhouette et de plus rapide à préparer. Utiliser du fromage blanc maigre, un yaourt nature ou du babeurre, moins de sucre, à rempalcer par des fruits. Il est aussi possible de sucrer avec du miel ou des édulcorants.
Avec une sorbetière vous pouvez réaliser des sorbets merveilleusement légers. Lors de la práparation d'un sorbet, on renonce à l'utilisation de crème ou de lait. On les remplace par du jus de fruit ou une purée de fruits, du vin ou même du champagne.

Sorbet citron classique

a250 g de sucre – 250 ml d'eau – 250 ml de jus de citron, 1 blanc d'oeuf.
Faire chauffer l'eau et le sucre, puis les faire refroidir. Ajouter le jus de citron et laisser toute la nuite au frais. Battre le blanc en neige et l'incorporer dans le mélange sucre-jus, remuer délicatement. Verser ensuite ce mélange dans la cuve réfrigérante, mise préalablement au frais (la pale doit alors tourner). Remplir la cuve réfrigérante au maximum jusqu'à la moitié.

Sorbet citron – orange:

Ingrédients: 100 ml de jus de citron – le jus d'une orange – 210 g de sure – 210 ml d'eau – 1 blanc d'oeuf
Faire chauffer le jus de citron et d'orange, l'eau et le sucre dans une casserole. Bien remuer et faire bouillir pendant 2-3 minutes. Laisser refroidir. Battre le blanc en neige et le rajouter au mélange dans la casserole.en remuant, pui s continuer le preocessus comme à la rubrique « sorbet citron classique ».

Conseils pour bien réussir la préparation de la glace:

- Les ingrédients de votre crème glacée doivent aussi aussi avoir été préalablement refroidis afin que la glace atteigne la consistance souhaitée. Il faut observer une hygiène rigoureuse pendant la préparation de la glace. Avant d'utiliser l'appareil, bien laver tous les éléments démontables de l'appareil ou les parties entrant directement en contact avec la glace (comme la cuve réfrigérante, la pale et le couvercle).

- Ne remplir la cuve réfrigérante que jusqu'à la moitié, le mélange augmente de volume pendant la préparation.
- Pour certaines recettes il faut faire cuire les ingrédients avant de préparer la glace. Prévoir la cuisson suffisamment longtemps à l'avance afin que le mélange refroidisse complètement (à température du réfrigérateur) et augmente de volume pendant la préparation de la glace.
- On peut obtenir de meilleurs résultats lors de la préparation de mélanges froids, par exemple, en battant les oeufs et le sucre avec un mixeur- blender ou dans un robot de cuisine. Ces appareils donnent une consistance plus crémeuse et régulière au mélange et le volume augmente plus facilement.
- Plus le pourcentage de matière grasse est élevé dans la crème, plus la glace devient riche et crémeuse. La crème fraîche contient au moins 36% de matière grasse, la crème fouettée 30%, la crème légère fluide ou allégée 18%. Il est important de conserver la même quantité de liquide pendant le processus de préparation.
- Lors de l'utilisation de crème fouettée, toujour utiliser de la crème bien froide. Lorsque la recette indique qu'il faut fouetter la crème, fouettez celle-ci seulement jusquà ce qu'elle atteigne la consistance d'un yaourt – c'est ainsi qu'elle se mélange le plus facuilement aux autres ingrédients.
- Pour savourer une crème glacée sans remords utiliser plus de lait ou de yaourt que de crème, ce qui a cependant une conséquence sur la consistance de la glace (moins crémeuse).
- Si le mélange pour la glace n'est pas travaillé tout de suite, il faut bien remélanger la préparation avant de la verser dans la cuve réfrigérante.
- Si vous voulez rajouter du sucre à votre mélange pendant la préparation de la glace, ne pas verser le sucre directement dans la cuve réfrigérante. Il ne fondrait pas. Faites-le d'abord fondre dans un peu d'eau ou de lait écrémé, puis verser ce mélange si possible refroidi dans la cuve réfrigérante.
- Le sucre en poudre très fin fond mieux que le sucre moins fin ou le sucre roux. Si la préparation manque de sucre, cela nuit à la consistance de la glace.Si la préparation contient trop de sucre, il faut plus de temps pour que la crème glacée atteigne une consistance suffisante.
- La saveur de la glace est meilleure directement après la phase de préparation. La crème glacée est bien onctueuse et crémeuse, le sorbet homogène, lègèrement mousseux et aromatique. La glace aux fruits a un arôme particulièrement fruité et frais. Il est bien sûr possible de congeler la glace et de la conserver au congélateur pendant une à deux semaines. Ensuite son goût et sa qualité s'altèrent.
- De la glace déjà décongelée ne doit jamais être recongelée !
- Retirer la glace du congélateur 20 à 30 minutes avant de la consommer et la placer au réfrigérateur pendant ce laps de temps. Elle sera ensuite meilleure et plus facile à portionner.
- L'alcool ralentit le processus de refroidissement. C'est un facteur à considérer lors de la préparation de glace à base de boissons alcoolisées. Par conséquent il vaut mieux rajouter l'alcool en fin de phase de préparation.
- En cas d'utlisation de fruits en conserve de métal ou de verre, il faut bien les faire égoutter avant de les réduire en purée. Si vous souhaitez rajouter des fruits entiers, saupoudrez-les de sucre afind'éviter la formation de cristaux de glace pendant la phase de congélation.

Prodomus

Caractéristiques techniques

220-240 V ~ 50 Hz, 12 W; classe II; durée maximum d'utilisation 1 heure.
Cet appareil a été contrôlé selon les normes de qualité et de sécurité GS, il a été conçu conformément aux normes CE.

Nettoyage et entretien

ATTENTION! Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et veiller à ce que l'eau ne coule pas ou ne pénètre pas dans l'appareil. Eteindre, puis débrancher l'appareil avant chaque nettoyage et après chaque utilisation. PRUDENCE: Faire sécher complètement les appareils électriques avant de les réutiliser.

- NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL, NI LE CORDON, NI LA FICHE D'ALIMENTATION DANS L'EAU! Ne jamais mettre aucune des pièces de l'appareil au lave-vaisselle!
- Nettoyer les surfaces de l'appareil avec un tissu humide.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour le nettoyage. Ne pas utiliser de détergents abrasifs, ni d'éponges à récurer pour le nettoyage des surfaces de l'appareil..
- Bien laver, puis faire sécher soigneusement la cuve de réfrigération, le couvercle et la pale – mélangeur. Montez-les avant de ranger l'appareil.
- Lorsque l'appareil reste inutilisé, rangez-le dans un endroit sec (nous recommandons de le conserver dans son emballage d'origine) à l'abri de la poussière, des coups, de la chaleur et de l'humidité.

Recyclage

Jeter et recycler les emballages selon leur catégorie et conformément aux prescriptions pratiquées dans votre commune : papiers et cartons à la collection de vieux papiers, plastiques à la collection de plastiques. L'appareil en fin de vie ne doit pas être jeté dans une poubelle domestique. Le symbole de « poubelle barrée d'une croix » situé soit sur le produit, sur l'emballage ou dans le mode d'emploi indique qu'il faut apporter l'appareil en fin de vie à la décharge d'appareils électriques et électroniques de votre commune. Les composants de l'appareil sont recyclables selon leur marquage. La réutilisation de certains composants et le recyclage de vieux appareils permettent de contribuer à la protection et qualité de notre environnement. Demandez aux agents de votre commune de vous guider dans le choix de la bonne décharge et assurez ainsi un recyclage environnemental.

Conditions de garantie

Nous offrons une garantie de 24 mois sur les appareils distribués par nos soins.
La garantie commence le jour de la date d'achat (bon de caisse). En cas de mauvais fonctionnement, vous pouvez retourner l'appareil au service après vente de votre commerçant ou revendeur en fournissant le justificatif d'achat original (bon de caisse) et en expliquant les critères de mauvais fonctionnement afin de faire réparer l'appareil gratuitement ou d'obtenir éventuellement un appareil de rechange.

Prodomus

Pendant cette période de garantie, nous traitons les dysfonctionnements de l'appareil relatifs à des défauts de matériaux ou de fabrication en nous réservant exclusivement le choix de réparer ou d'échanger l'appareil selon le cas. Ce service ne rallonge pas la durée de garantie et ne donne droit à aucune nouvelle garantie supplémentaire.

Une description précise de la réclamation accélère le processus de réparation.
Nous vous prions de bien vouloir noter que tous droits de complaisance sont exclus :

- après l'expiration de la durée de la vie normale de l'appareil en particulier pour les piles, les accumulateurs, les lampes etc.
- pour les accessoires de consommation, pièces d'usure telles que les roues d'entraînement, les charbons de moteur, les brosses à dents, la garniture de meulage, les fouets à pétrir, les fouets batteur, les accessoires de mixeur plongeur, les lames rondes etc.
- pour les pièces facilement cassables, comme par ex. le verre, la porcelaine ou le plastique
- pour les dommages de transport et en cas d'utilisation erronée
- en cas de manque d'entretien, de nettoyage et de maintenance ainsi qu'en cas de non respect des consignes d'utilisation ou de montage
- en cas d'effets chimiques et/ou électrochimiques
- en cas d'utilisation de l'appareil sur un mauvais secteur électrique, soit par rapport au voltage, soit par rapport au type de courant ainsi qu'en cas de branchement de l'appareil sur une source d'électricité non appropriée
- en cas de conditions ambiantes anormales et de conditions d'exploitation non conformes au mode d'emploi
- en cas de réparations ou d'interventions effectuées sur l'appareil par des personnes non agréées par nos services
- si nos appareils comportent des pièces de rechange, des pièces complémentaires ou des accessoires n'étant pas les pièces d'origine
- en cas d'endommagement provoqué par un contact avec des matériaux inappropriés

Sous réserve de modifications techniques. Version 12/2012

Predomus

Maszynka do przygotowywania lodów
IC 9963 "Ice Cream Wonder " PL

Spis treści

Opis.... **2**
Ważne wskazówki bezpieczeństwa **27**
Zawartość opakowania **29**
Pielęgnacja i sposób przechowywania **30**
Eksploatacja.... **30**
Przepisy.... **31**
Czyszczenie **31**
Dane techniczne **32**
Utylizacja **32**
Gwarancja **32**

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Należy przechowywać ją razem z kartą gwarancyjną i paragonem. W razie odstąpienia urządzenia innej osobie należy przekazać je razem z niniejszą instrukcją obsługi.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem: Maszynka ta służy do przygotowywania lodów dla potrzeb domowych. Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego i nie należy go używać do celów komercyjnych. Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem oraz przestrzegając niniejszej instrukcji obsługi. Urządzenie nie jest przeznaczone do używania na zewnątrz budynku. Należy przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa. Za szkody lub wypadki spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji nie ponosimy odpowiedzialności.

- Urządzenie należy podłączyć do przepisowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo przegrzania urządzenia i zwarcia.
  Jeśli istnieje taka potrzeba, należy używać odpowiedniego przewodu przedłużającego, którego parametry techniczne są zgodne z parametrami urządzenia.
- Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nikt za niego nie pociągał ani się o niego nie potykał.
- Nie stosować urządzenia razem z zewnętrznym programatorem, ponieważ nie zostało ono zaprojektowane pod tym kątem. W innym przypadku grozi to ryzykiem pożaru.
- **Stosować wyłącznie oryginalne akcesoria zalecane przez producenta.** Stosowanie akcesoriów innego pochodzenia wiąże się z ryzykiem uszkodzenia urządzenia oraz obrażeniami ciała.
- Kabel należy ułożyć tak, by nikt za niego przypadkowo nie pociągnął, ani się o niego nie potknął. W razie konieczności stosować przedłużacz o odpowiedniej specyfikacji, zgodnej z danymi technicznymi
  tego urządzenia.
- Uważać, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub też

PROMIUS

w wyniku zetknięcia się z gorącymi powierzchniami.

- Jako dodatkowe zabezpieczenie zaleca się podłączenie do instalacji domowej wyłącznika ochronnego różnicowoprądowego (RCD) z prądem zadziałania nie większym niż 30 mA. O poradę należy zwrócić się do elektroinstalatora.

- **Uwaga! Urządzenia nie wolno używać, gdy:**
  - spadnie lub ma widoczne uszkodzenia obudowy lub kabla zasilającego.
  - wykazuje usterkę w trakcie pracy, pojemnik przecieka lub w jego środku znajdują się rysy.
- Przed każdym użyciem sprawdzić spód pojemnika pod kątem pojawienia się rys lub innych uszkodzeń. Jeżeli stwierdzone zostaną jakieś uszkodzenia, nie wolno korzystać z urządzenia.
- W takim przypadku urządzenie musi zostać skontrolowane i naprawione przez specjalistę (*), aby wykluczyć wszelkie ryzyko. Wszystkie naprawy muszą być wykonywane przez specjalistę (*). W razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub urządzenia należy bezwzględnie zaprzestać jego dalszego używania. Uszkodzony przewód musi być wymieniony przez specjalistę (*), w przeciwnym razie może grozić niebezpieczeństwo.

(*)Specjalista: autoryzowany serwis sprzedawcy lub importera odpowiedzialny za przeprowadzanie tego typu napraw. Wszystkie naprawy muszą być wykonywane przez ten serwis.

- **Urządzenie elektryczne nie jest zabawką.** Dzieci nie pojmują niebezpieczeństwa związanego z posługiwaniem się urządzeniami elektrycznymi. Należy pouczyć dzieci o niebezpieczeństwach wiążących się z posługiwaniem się urządzeniami elektrycznymi.
  - Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku zetknięcia się z zimnymi, ostrymi i/lub ruchomymi częściami urządzenia.
  - Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
- Dzieci i osoby nie będące w stanie w sposób bezpieczny posługiwać się urządzeniem elektrycznym należy chronić przed niebezpieczeństwami związanymi z używaniem urządzeń elektrycznych i nigdy nie zezwalać im na obsługiwanie urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie należy ustawić w takim miejscu, aby dzieci nie miały do niego dostępu. Urządzenie należy użytkować i przechowywać tylko w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Również przewód zasilający musi być dla dzieci niedostępny, w przeciwnym razie mogą za niego pociągnąć i wywrócić urządzenie.
- Dla bezpieczeństwa nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci elementów opakowania (torebek plastikowych, kartonu, styropianu itd.). Nie wolno dopuszczać, aby dzieci bawiły się plastikową torebką, gdyż mogą się nią udusić!

- **Wskazówki dotyczące postępowania z produktami spożywczymi:**
- Dokładnie myć wszystkie elementy, które mają styczność z lodami. Nie zamrażać ponownie lodów, które się już rozmroziły.
- Lody lub sorbety zawierające świeże owoce oraz inne surowe dodatki należy spożyć w ciągu tygodnia od ich przygotowania. Lody lub sorbety zawierające surowe lub częściowo ugotowane jaja nie powinny być spożywane przez małe dzieci, kobiety w ciąży lub osoby starsze z problemami zdrowotnymi.
- Gdy płyn chłodzący wypłynie z pojemnika, jest skażony i nie może być dalej stosowany. Nie wolno spożywać tego płynu. Uważać, by nie miał styczności z produktami spożywczymi.

- **Uwaga: niebezpieczeństwo utraty życia wskutek porażenia prądem elektrycznym! Ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym nie wolno dopuszczać do kontaktu urządzenia, przewodu i wtyczki z wodą lub innymi cieczami.**
  - Nigdy nie należy zanurzać urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie lub innych

cieczach – ani podczas czyszczenia, ani w żadnym innym celu.
- Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej podłodze. Nie ustawiać urządzenia na wilgotnej powierzchni.

- **Uwaga – ryzyko obrażeń ciała! Aby zapobiegać ryzyku obrażeń należy przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa:**
- Nie wkładać palców ani akcesoriów kuchennych do otworu do napełniania. Nie dotykać poruszających się części urządzenia.
- Przed wymianą akcesoriów zawsze wyłączyć urządzenie.
- Nie dotykać zbiornika mokrymi rękoma.
- Aby uniknąć odmrożenia, chwytać za pojemnik można wyłącznie przez ściereczkę kuchenną; uważać szczególnie wyciągając pojemnik z zamrażarki.

- **Uwaga! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia!**
- Wewnątrz pojemnika nie używać (np. do mieszania) żadnych ostrych narzędzi ani akcesoriów kuchennych, aby nie uszkodzić zbiornika. Można używać plastikową szpatułkę lub drewnianą łyżkę, gdy włącznik urządzenia jest ustawiony w pozycji „Off" [Wył.].
- Urządzenie zawsze ustawiać na czystej, równej, twardej i suchej powierzchni. Nie ustawiać urządzenia na gorącej powierzchni, na przykład na płytach grzewczych i nie korzystać z niego, ani nie zostawiać go w pobliżu otwartego ognia.
- Nigdy nie podgrzewać pojemnika. Nigdy nie wstawiać pojemnika do piekarnika ani do kuchenki mikrofalowej.
- Nie pozostawiać urządzenia uruchomionego przez dłużej niż jedną godzinę. Po godzinie pracy, wyłączyć urządzenie na 30 minut.
- Nie podgrzewać pojemnika do temperatury powyżej 40°C. Nie wkładać go do zmywarki, ani nie napełnić ciepłą wodą.
- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

- **Uwaga! Wyjąć wtyczkę z gniazdka:**
  - gdy urządzenie nie jest eksploatowane;
  - gdy wystąpi jakaś usterka w trakcie eksploatacji,
  - przed otwarciem pokrywy,
  - przed założeniem akcesoriów oraz przed czyszczeniem urządzenia.
- Wyciągając wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel sieciowy, aby uniknąć uszkodzeń.
- Nigdy nie przenosić urządzenia trzymając za kabel sieciowy. Nie zginać kabla, ani nie zwijać go wokół urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu maszynki.
- Regularnie kontrolować czy kabel nie uległ uszkodzeniu. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub urządzenia nie wolno kontynuować eksploatacji ze względu na zagrożenie porażeniem prądem.

Zawartość opakowania

- Moduł silnika
- Pojemnik
- Pokrywa
- Rączka do mieszania lodów
- Instrukcja obsługi

Kodomus

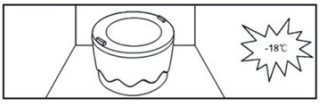
Pielęgnacja i sposób przechowywania

- Sprawdzić kompletność zestawu. Usunąć wszystkie elementy opakowania. **Uwaga! Nigdy nie zanurzać modułu silnika w wodzie.**
- Wymyć zdejmowane części, zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale CZYSZCZENIE, aby usunąć zabrudzenia poprodukcyjne. Upewnić się, czy wyłącznik znajduje się w pozycji WYŁ. (O). Umyć pojemnik, pokrywkę, rączkę do mieszania lodów i jej oś gąbką lub ściereczką namoczoną ciepłą wodą i delikatnym środkiem czyszczącym. Opłukać wymyte części i je dokładnie osuszyć.
- Oczyścić zewnętrzną stronę modułu silnika przy pomocy wilgotnej ściereczki.
- Nie wkładać ani urządzenia, ani jego akcesoriów do zmywarki.

Eksploatacja

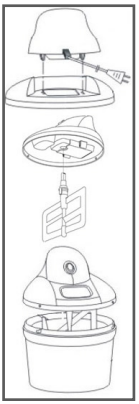
Ostrożnie, niebezpieczeństwo obrażeń! Nigdy nie dotykać rękoma ani nie wkładać palców do otwartego urządzenia i nie wkładać wewnątrz żadnych przedmiotów. Nie napełniać urządzenia zbyt dużą ilością przetwarzanego produktu!

Mrożenie pojemnika (patrz Rys.):



Najważniejszym krokiem w trakcie przygotowywania lodów, jest zapewnienie, że pojemnik jest prawidłowo zmrożony. Płyn znajdujący się pomiędzy ściankami pojemnika musi być całkowicie zamrożony, ZANIM można będzie użyć maszynki do przygotowywania lodów i włożyć wymieszane składniki do pojemnika.

- Wstawić pojemnik do zamrażarki. Sprawdzić, czy temperatura w zamrażarce wynosi minimum -18°C.
- Płyn najlepiej się zamrozi, gdy pojemnik zostanie ustawiony w dolnej części zamrażarki, gdzie temperatura jest najniższa.
- Czas wymagany do prawidłowego zmrożenia pojemnika (min. 8 godzin), zależy od temperatury panującej w zamrażarce, oraz od stopnia jej zapełnienia.
- Potrząść pojemnikiem, aby sprawdzić, czy jest całkowicie zmrożony: płyn wewnątrz nie może powodować żadnego hałasu.
- Rada: Trzymać pojemnik stale w zamrażarce, aby móc przygotować swoje ulubione lody w dowolnym momencie.



Ustawianie urządzenia (patrz Rys.):

- Założyć moduł silnika na pokrywie. Moduł musi prawidłowo osiąść.
- Zamontować rączkę do mieszania lodów na module silnika i pokrywie.
- Odpowiednio ustawić oś rączki do mieszania lodów.
- Wyjąć pojemnik z zamrażarki
- i upewnić się, że jest całkowicie zamrożony.
- Założyć połączone elementy urządzenia na pojemniku.
- Sprawdzić, czy wszystkie części urządzenia są prawidłowo ustawione, a pokrywa domknięta.

Przygotowanie lodów:

- Nacisnąć na włącznik, aby uruchomić maszynkę do przygotowywania lodów. Pamiętać, aby włączyć urządzenie przed

modomus

wlaniem składników do pojemnika. Zapobiegnie do przymarznięciu składników do ścianek pojemnika. Składniki wkładać/wlewać wyłącznie przez specjalny otwór w przezroczystej pokrywie pojemnika.
- Pozostawić urządzenie włączone przez 20 czy 40 minut.

WSKAZÓWKA: Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi godzinę. W związku z ryzykiem przegrzania urządzenia, nie należy trzymać go włączonego przez dłużej niż 1 godzinę.
Po upływie maksimum 1 godzin wyłączyć urządzenie i pozostawić je na przynajmniej 30 minut, aby ostygło.

Uwaga: Lody „domowej roboty" mają zazwyczaj delikatniejszą konsystencję niż lody produkowane przemysłowo. Jeżeli lody mają zbyt płynną konsystencję, przelać je przy pomocy plastikowej szpatułki lub drewnianej łyżki do innego pojemnika. Następnie wstawić ten pojemnik do zamrażarki, dzięki czemu lody staną się „twardsze".

Przepisy

Lody waniliowe
Składniki: 3 żółtka jaj – 50 do 60 g cukru – 200 ml mleka – 100 ml gęstej śmietany – kilka kropli aromatu waniliowego
Zagotować mleko. W misce ubić żółtka jajek i cukier, aż masa stanie się biała. Następnie ostrożnie wlewać mleko do miski, dobrze mieszając.
Masę wlać ponownie do garnka i cały czas mieszając podgrzewać, aż utworzy skórkę na drewnianej łyżce. Uważać, aby nie doprowadzić masy do wrzenia.
Dodać i wymieszać śmietanę i aromat waniliowy. Odstawić do ostudzenia, a następnie wlać do pojemnika (raczka do mieszania lodów powinna się obracać).

Lody truskawkowe/waniliowe
Składniki: 200 g truskawek – 60 g cukru-pudru – 250 ml jogurtu naturalnego
Zmiksować truskawki i przetrzeć przez sito, aby oddzielić grudki. Dodać cukier-puder i jogurt.
Masę wlać do pojemnika (raczka do mieszania lodów powinna się obracać).
Rada: Truskawki można zastąpić malinami.

Sorbet cytrynowy
Składniki: 150 ml soku cytrynowego – sok z ½ pomarańczy – 210 g cukru – 210 ml wody – 1 białko
Sok cytrynowy i pomarańczowy, wodę oraz cukier podgrzać w garnuszku. Doprowadzić do wrzenia mieszając i gotować przez 2-3 minuty. Odstawić do ostudzenia. Ubić białko na sztywną pianę i wymieszać z masą w garnku. Masę wlać do pojemnika (raczka do mieszania lodów powinna się obracać).

Czyszczenie

Uwaga! Przed czyszczeniem lub transportowaniem urządzenia należy zasadniczo wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż do ostygnięcia urządzenia.
Uwaga: niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym! Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki NIE WOLNO ZANURZAĆ W WODZIE! Części tych nie należy wkładać do zmywarki naczyń!

- Oczyścić zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną ściereczką.
- Nie używać żadnych ostrych przyrządów do czyszczenia. Nie stosować żadnych silnych

środków czyszczących. Nie stosować środków do szorowania ani skrobaczki do czyszczenia powierzchni urządzenia.

- **UWAGA: Urządzenia elektryczne muszą być całkowicie suche przed ich kolejnym użyciem.** Przed schowaniem urządzenia w celu przechowywania dokładnie je osuszyć.
- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu (zalecamy przechowywanie maszynki w oryginalnym opakowaniu), w którym będzie chronione przed kurzem, uderzeniami, działaniem wysokich temperatur i wilgocią.

Dane techniczne

220-240V~ 50Hz 12W; Klasa ochrony II; Maksymalny czas pracy: 1 godzina
Urządzenie to zostało przetestowane i jest zgodne z obowiązującymi dyrektywami CE.

Utylizacja

Opakowanie należy usunąć zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi odpadów. Pudełko i papier należy oddać na makulaturę, folię do punktu zbiórki surowców wtórnych. Po zakończeniu swojej żywotności urządzenie to nie może być usunięte wraz z normalnymi śmieciami domowymi, lecz oddane do punktu zbioru recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Wskazuje na to symbol na produkcie lub opakowaniu (Śmietnik z krzyżem). Odpowiedzi na pytania na temat usuwania udzieli miejscowy zakład oczyszczania. Surowce wtórne, zgodnie z ich oznaczeniem, przeznaczone są do ponownego użycia. Poprzez recykling, ponowne użycie surowców lub inne formy ponownego użycia starych urządzeń, przyczyniamy się do ochrony naszego środowiska. Należy zapytać się w lokalnym urzędzie o najbliższe odpowiednie miejsce usuwania tego typu urządzeń (miejsce składania starych urządzeń lokalnego wysypiska śmieci). Należy doprowadzić do usunięcia urządzenia w sposób chroniący środowisko.

Gwarancja

Na rozprowadzane przez nas urządzenia udzielamy 24-miesięcznej gwarancji. Rozpoczyna od ona od daty zakupu (paragon). W wypadku usterki należy oddać kompletne urządzenie z podaniem rodzaju usterki oraz oryginalnym dowodem sprzedaży (paragonem), który jest konieczny celem dokonania bezpłatnej naprawy lub wymiany sprzętu do sklepu

W ramach gwarancji usuwamy wady urządzenia tyczące się usterek materiałowych lub producenta. Wybieramy przy tym sami, czy będzie to naprawa, czy też wymiana sprzętu.
Nie przedłuża to jednak okresu trwania gwarancji. Nie istnieje prawo ustalenia nowego okresu gwarancji. Wykluczone są daleko idące wymagania, w szczególności ochrona przed szkodą.
Dokładny opis reklamacji skraca okres jej rozpatrywania.
Prosimy o wyrozumiałość, że niektóre typy rękojmi są wykluczone:
Na rozprowadzane przez nas urządzenia udzielamy 24-miesięcznej gwarancji. Rozpoczyna od ona od daty zakupu (paragon). W wypadku usterki należy oddać kompletne urządzenie z podaniem rodzaju usterki oraz oryginalnym dowodem sprzedaży (paragonem), który jest konieczny celem dokonania bezpłatnej naprawy lub wymiany sprzętu do sklepu

Produkt nowy

W ramach gwarancji usuwamy wady urządzenia tyczące się usterek materiałowych lub producenta. Wybieramy przy tym sami, czy będzie to naprawa, czy też wymiana sprzętu. Nie przedłuża to jednak okresu trwania gwarancji. Nie istnieje prawo ustalenia nowego okresu gwarancji. Wykluczone są daleko idące wymagania, w szczególności ochrona przed szkodą. Dokładny opis reklamacji skraca okres jej rozpatrywania.
Prosimy o wyrozumiałość, że niektóre typy rękojmi są wykluczone:

- po okresie żywotności określonego w rodzaju konstrukcji w szczególności tyczy się to baterii, akumulatorków i elementów oświetlenia
- dla zużywającego się osprzętu oraz części jak np., paski napędowe, szczotki silnika,szczoteczki do zębów, nasadki szlifierskie, zgniatarki, mieszadła, przystawki miksera, nóż krążkowy itp.
- przy częstym użyciu lub zastosowaniu w celach zarobkowych
- przy szkodach wywołanych pęknięciem, jak np. szkło, porcelana lub tworzywo sztuczne
- przy szkodach wywołanych transportem, niewłaściwym używaniu, jak i przy błędnej pielęgnacji, czyszczeniu i przeglądzie technicznym lub przy nieprzestrzeganiu instrukcji obsługi lub montażu
- przy oddziaływaniach chemicznych i/lub elektrochemicznych
- podczas pracy z niewłaściwym typem prądu lub napięcia lub podczas przyłączania do niewłaściwego źródła prądu
- przy anormalnych warunkach otoczenia i niewłaściwych warunkach pracy
- oraz wtedy, gdy przedsięwzięte są naprawy lub obca ingerencja osób przez nas nieuprawnionych lub, gdy nasze urządzenia wyposażane są w nieoryginalne części zamienne, części uzupełniające lub osprzęt
- lub podczas kontaktu z nieodpowiednimi materiałami mogącymi spowodować uszkodzenie

Zmiany techniczne zastrzeżone

Wersja 12/2012

Prodomus

Elektrische IJsmachine IC 9963 "Ice Cream Wonder " NL

Inhoud

Beschrijving **2**
Belangrijke veiligheidsinstructies **34**
Levering **36**
Voor het eerste gebruik **36**
Wijze van functioneren **37**
Recepten **37**
Reiniging **38**
Technische gegevens **38**
Milieurichtlijnen **38**
Garantievoorschriften **39**

Belangrijke veiligheidsinstructies

PROPERTY OF

Voordat u uw apparaat gaat gebruiken, dient u zich a.u.b. zorgvuldig vertrouwd te maken met de gebruiksaanwijzing. Deze gebruiksaanwijzing moet beslist bewaard worden om later te kunnen naslaan. Als u het apparaat doorgeeft aan derden, overhandig dan a.u.b. ook de gebruiksaanwijzing erbij. Bewaart u ook a.u.b. het garantiebewijs, de kassabon en indien mogelijk de doos met de binnenste verpakking goed!

Gebruik volgens de bestemming: dit apparaat is bestemd voor het toebereiden van consumptie-ijs en voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor commerciële doeleinden. Gebruik het apparaat zoals is aangegeven in de gebruiksaanwijzing en neem alle veiligheidsinstructies in acht. Voor schade en ongevallen als gevolg van het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing zijn wij niet aansprakelijk.

- Apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat, anders bestaat er gevaar voor overbelasting en kortsluiting.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor de bediening op afstand, aangezien het daarvoor niet is voorzien en dit brandgevaar kan veroorzaken. Gebruik een reglementair verlengsnoer, mocht dit nodig zijn, waarvan de technische gegevens overeenkomen met die van het apparaat.
- **De ijsmachine mag alleen gebruikt worden met originele onderdelen van de oorspronkelijke fabrikant.** Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan materiaalschade of lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
- Plaats het netsnoer zodanig, dat niemand eraan kan trekken en dat het geen struikelblok kan worden, om ongelukken te vermijden.
- Het netsnoer mag niet worden beschadigd door scherpe kanten of doordat het in aanraking komt met hete oppervlaktes. Let erop, dat het netsnoer niet in aanraking kan komen met de hete delen van het apparaat (zoals bijv. de behuizing).
- Als extra protectie tegen de gevaren van elektrische stroom wordt het inbouwen van een aardlekschakelaar (RCD) met een verschilstroom van niet meer dan 30 mA in het huishoudelijk stroomcircuit geadviseerd. Vraag uw elektromonteur om advies.

- **Let op! Het apparaat niet gebruiken als:**
  - het gevallen is en/of evident schade heeft aan de behuizing of aan het netsnoer
  - het functioneel gestoord blijkt
- Controleer voor elk gebruik de bodem van het koelreservoir op beschadigingen en/of scheuren.
- Een beschadigd netsnoer mag alleen door een vakman (*) vervangen worden om mogelijke gevaren door elektrische stroom te vermijden. Voor alle reparaties wendt u zich tot een vakman (*).

(*) Vakman: erkende klantenservice van de leverancier of van de importeur, bevoegd voor het uitvoeren van dergelijke reparaties. Voor alle reparaties wendt u zich a.u.b. tot deze klantenservice.

- **Let op! Een elektrisch apparaat is geen speelgoed voor kinderen.** Laat het apparaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik. Bij kinderen is supervisie noodzakelijk, zodat zij niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen over het gebruik van het apparaat.
- Geef kinderen voorlichting over de gevaren die in het kader van elektrische apparatuur kunnen optreden.
  - Gevaar door zeer koude, scherpe, hoekige en/of beweeglijke onderdelen van het apparaat
  - Gevaar door elektrische stroom
- Kies de locatie van uw apparaat zodanig, dat kleine kinderen en personen, die niet vakkundig met elektrische apparaten kunnen omgaan, geen toegang tot het apparaat hebben. Het apparaat alleen gebruiken en bewaren buiten bereik van kinderen. Ook moet het netsnoer voor kinderen buiten bereik zijn, omdat zij het apparaat er mogelijk aan omlaag kunnen trekken.
- Voor de veiligheid geen delen van de verpakking (plastic zakken, karton, piepschuim, etc.) binnen bereik van kleine kinderen laten liggen. Zij mogen niet spelen met de kunststofzak, er bestaat gevaar van verstikking!

- **Voorzichtig! Gevaar voor elektrische schok!** De contacten van het apparaat, het netsnoer en de netstekker mogen wegens gevaar voor een elektrische schok in geen geval in aanraking komen met water of andere vloeistoffen.
  - Dompel het apparaat en het netsnoer nooit onder in water of in andere vloeistoffen, niet om te reinigen, noch voor andere doeleinden!
  - Gebruik het apparaat niet nabij een wastafel of een gootsteen.
  - Raak het apparaat niet aan met vochtige handen!
  - Plaats het apparaat niet op een vochtige ondergrond!
  - Gebruik het apparaat niet in de open lucht!

- **Let op! Gevaar voor lichamelijk letsel!** Neem de volgende veiligheidsbepalingen in acht om lichamelijk letsel te voorkomen.
- Steek nooit vingers, keukenapparatuur of gereedschap in de vulopening.
- Raak de bewegende onderdelen nooit aan om lichamelijk letsel te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit voordat u de accessoires uitwisselt.
- Gebruik in het binnenleven van het koelreservoir geen scherpe voorwerpen, keukenapparatuur of gereedschap om materiaalschade te vermijden. Rubberen spatels of houten lepels kunnen worden gebruikt, indien de schakelaar zich in de positie „off“ bevindt.

Proomus

- Gebruik het apparaat alleen op een schoon, gelijkmatig, hard en droog oppervlak. Plaats het apparaat niet op hete oppervlaktes (bijvoorbeeld op een warmhoudplaat) en gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur.
- Het koelreservoir mag nooit worden verwarmd, nooit in de oven worden verhit of in de magnetron worden gebruikt.
- Het apparaat mag nooit langer dan één uur in werking zijn. Las vervolgens een operationele pauze in: laat het apparaat ca.30 minuten rusten.
- Haal de stekker uit het stopkontakt, indien u het apparaat niet gebruikt en/of indien u het apparaat wilt reinigen.
- Het koelreservoir mag nooit meer dan 40°C worden verwarmd. Het koelreservoir is niet geschikt voor de vaatwasmachine. Vul het koelreservoir nooit met een warme vloeistof.
- Raak het koelreservoir nooit met natte handen aan.

- **Let op!** Haal de stekker uit het stopcontact,
  - als u het apparaat niet gebruikt
  - voordat u het apparaat schoonmaakt
- Om de netstekker uit het stopcontact te halen, altijd a.u.b. de stekker vastpakken en nooit het netsnoer, om schade te voorkomen.
- Draag het apparaat nooit aan het netsnoer. Knik het snoer niet en wikkel het niet om het apparaat heen, om schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig of het netsnoer niet beschadigd is. In geval van beschadiging van het netsnoer van het apparaat mag u dit in geen geval gebruiken, om het gevaar van een elektrische schok te vermijden.

Levering

- Motorblok
- Koelreservoir
- Deksel
- Schraap- en roermes
- Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

- Controleer of het apparaat en de onderdelen compleet zijn. Verwijder de verpakking.
- Reinig de afneembare onderdelen, zoals beschreven onder het kopje „REINIGING“ om fabricageresiduen te verwijderen. Overtuig uzelf ervan, dat de schakelaar zich in de positie „OFF“ (0) bevindt. Reinig het koelreservoir, het deksel, het schraap- en roermes en de as van het roermechanisme met een spons of een doek met warm water en een gebruikelijk, niet-agressief schoonmaakmiddel. Spoel de onderdelen goed af en laat ze grondig drogen.
- Reinig de buitenkant van het motorblok slechts met een vochtige doek.

- **Let op! Het motorblok mag nooit onder water of andere vloeistoffen worden gedompeld.**
- Noch het apparaat noch de onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasmachine.

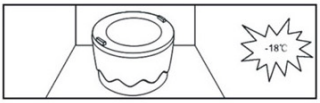
- **Let op: elektrische apparatuur moet voor een volgend gebruik altijd geheel droog zijn!**

Prodomus

Wijze van functioneren

Let op! Gevaar voor lichamelijk letsel! Steek nooit uw vingers, uw handen of voorwerpen in het apparaat. Maak het apparaat nooit overvol, om te voorkomen dat het consumptie-ijs kan overstromen!

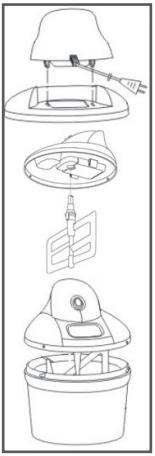
Invriezen van het koelreservoir (zie afbeelding):



De belangrijkste vereiste voor het succesvol toebereiden van consumptie-ijs is, dat het koelreservoir geheel is bevroren. De vloeistof die zich tussen de wanden van het koelreservoir bevindt moet volledig zijn bevroren, VOORDAT de ijsmachine kan worden gebruikt en het koelreservoir met de ingrediënten kan worden gevuld.

- Plaats het koelreservoir in uw diepvriezer. Overtuig uzelf er van dat de temperatuur van de diepvriezer ca. -18°C bedraagt.
- De vloeistof bevriest het beste indien het koelreservoir op de laagst mogelijke plek in de diepvriezer wordt geplaatst, aangezien de temperatuur daar het laagste is.
- De benodigde tijd voor het bevriezen van het koelreservoir hangt niet alleen af van de temperatuur maar ook van het feit hoe vol uw diepvriezer is, echter minstens 8 uur.
- Om te controleren of de vloeistof geheel is bevroren kunt u het koelreservoir schudden: het schudden zou dan geen geluid meer veroorzaken.
- Tip: bewaar het koelreservoir altijd in de diepvriezer, zodat u op elk gewenst tijdstip uw lievelingsconsumptie-ijs kunt toebereiden – zonder lange wachttijden.

Montage van het apparaat:



- Draai het motorblok om en monteer de as en het schraap- en roermes op het motorblok (3).
- Bevestig het transparente deksel.
- Bevestig het schraap- en roermes.
- Neem het koelreservoir uit uw diepvriezer en overtuig uzelf er van, dat de vloeistof in het koelreservoir geheel bevroren is.
- Plaats het - inmiddels gemonteerde – deksel op het koelreservoir.
- Sluit beide clipsluitingen.

Consumptie-ijs toebereiden:

- Druk op de aan/uit-schakelaar om de ijsmachine in te schakelen.
- Giet direct de ingrediënten in het koelreservoir: gebruik de vulopening van het transparente deksel.
- Laat het apparaat ongeveer 20 tot 40 minuten werken. Het apparaat mag niet langer dan één uur in werking zijn.

Let op: „Eigengemaakt“ consumptie-ijs is vaak vloeibaarder dan industrieel geproduceerd consumptie-ijs. Giet uw consumptie-ijs met behulp van een rubberen spatel of een houten lepel in een ander reservoir, indien u de consistentie van uw consumptie-ijs te vloeibaar vindt. Plaats uw consumptie-ijs vervolgens in de vriezer: uw consumptie-ijs wordt daardoor harder.

Recepten

Vanille-ijs

Ingrediënten: 3 eidooiers – 50 - 60 g suiker – 200 ml melk – 100 ml dikke slagroom – een paar druppeltjes vanille-aroma.

Proefdruk

Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers en de suiker in een kom op, totdat een wit mengsel ontstaat. Giet vervolgens de gekookte melk voorzichtig in de kom. Goed roeren. Giet het mengsel in de pan en verwarm het geheel al roerend, totdat het mengsel een vel op een houten lepel laat ontstaan. Let op: niet laten koken! Voeg de slagroom en het vanille-aroma toe en laat het geheel afkoelen. Schenk het mengsel in het koelreservoir; het schraap- en roermes moet daarbij ronddraaien.

Aardbeien- of frambozenijs
Ingrediënten:200 g aardbeien – 60 g poedersuiker – 250 ml natuuryoghurt.

Pureer de aardbeien en druk ze vervolgens door een zeef om de zaden te scheiden van de vruchtmassa. Voeg poedersuiker en yoghurt toe en vermeng het geheel. Schenk het mengsel in het koelreservoir; het schraap- en roermes moet daarbij ronddraaien.
Tip: U kunt in plaats van aardbeien frambozen gebruiken.

Citroensorbet
Ingrediënten:150 ml citroensap – sap van een halve sinaasappel – 210 g suiker – 210 ml water – 1 eiwit.

Verwarm het citroensap, het sap van de sinaasappel, het water en de suiker in een pan. Breng het geheel al roerend aan de kook en laat het mengsel ca. 2 - 3 minuten koken. Vervolgens af laten koelen. Klop het eiwit stijf en voeg het, al roerend, toe aan het mengsel. Schenk het mengsel in het koelreservoir; het schraap- en roermes moet daarbij ronddraaien.

Reiniging

- Schakel het appparaat voor elke reiniging en/of het verplaatsen uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- HET APPARAAT, HET SNOER EN DE STEKKER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN DOMPELEN!
- Reinig de behuizing slechts met een vochtige doek.
- Gebruik GEEN agressieve en/of schurende schoonmaakmiddelen en/of schuursponsjes om het uit kunststof bestaande oppervlak schoon te maken!
- Laat het apparaat voor het opbergen grondig drogen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats indien het apparaat niet wordt gebruikt. Wij raden aan het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren, om het te beschermen tegen stof, vuil, vochtigheid, hitte en blikseminslag.

Technische gegevens

220-240V~ 50Hz 12W; beschermingsklasse II
Dit apparaat is GS gecontroleerd en komt overeen met de CE-richtlijnen.

Milieurichtlijnen

Voer de verpakking gescheiden af en in overeenstemming met uw plaatselijke voorschriften voor afvalverwijdering. Doe karton en papier bij het oud papier, folies in de recycle container. Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huisvuil worden

afgevoerd, maar moet worden afgegeven op een inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten.

Het symbool (vuilniscontainer met kruis) op het product, in de gebruiksaanwijzing, op de verpakking wijst hierop. Vragen over het afvoeren worden beantwoord door uw lokale afvalverwijderingsdienst. De materialen zijn geschikt voor hergebruik conform hun kenmerking. Met het hergebruik, de materiële verwerking of andere vormen van verwerking van oude apparaat, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. A.u.b. bij uw gemeentebestuur vragen naar de bevoegde locatie voor afvalverwijdering (inzamelpunt voor oude apparaten van de gemeentelijke reinigingsdienst). Zorg zodoende voor een milieuvriendelijk afvoeren van het apparaat.

Garantievoorschriften

Op het door ons verkochte apparaat bestaat 24 maanden garantie. Deze begint op de dag van aankoop (kassabon). Stuur het verzendklare apparaat in geval van storing onder opgave van de aard van het defect en met de originele kassabon (noodzakelijk voor een kosteloze reparatie of indien het apparaat moet worden vervangen) naar uw handelaar.

Onder de garantie valt een defect aan het apparaat, dat is ontstaan ten gevolge van materiaal- of fabricagefouten. Wij beslissen, of een reparatie mogelijk is of dat het apparaat moet worden vervangen. Dit verlengt niet de garantieperiode. Er bestaat geen aanspraak op een nieuwe garantieperiode.

Een nauwkeurige omschrijving van het defect zorgt voor een snellere afhandeling. Wij vragen om begrip voor het feit, dat aanspraken op grond van coulance zullen worden afgewezen:

- na afloop van de normale levensduur en in het bijzonder voor batterijen, accu's, lampen etc.,
- voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld aandrijfriemen, motorkoolstaven, tandenborstels, slijpstukken, kneedhaken, gardes, staafmixer-opzetstukken, messen etc.,
- bij breukschade, zoals bijvoorbeeld bij glas, porselein of kunststof
- bij transportschade, bij verkeerd gebruik en
- bij te weinig reiniging en onderhoud, bij het niet-naleven van de montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing,
- bij chemische en/of elektrochemische invloeden,
- indien het apparaat met verkeerd voltage werd gebruikt en bij het aansluiten op ongeschikte stroombronnen,
- bij abnormale milieu-omstandigheden, bij ongewone gebruiksomstandigheden of indien het apparaat voor een andere als de eigenlijke bestemming werd gebruikt,
- en ook dan, indien reparaties of ingrepen werden uitgevoerd door personen, die hiertoe niet door ons zijn geautoriseerd,
- indien niet-originele vervangende- of aanvullende onderdelen of accessoires in het apparaat zijn geplaatst of
- indien het apparaat in aanraking is gekomen met ongeschikte stoffen, die het defect hebben veroorzaakt

Behoudens technische veranderingen Versie 12/2012

Proomis